



Sablés printaniers au Comté AOP Entremont, jambon cru et asperges

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le sablé

- 40 g de Comté AOP Entremont
- 50 g de jambon cru en tranches, coupé en petits dés
- 50 g de farine
- 50 g de beurre

Pour la crème de Comté aux noix

- 50 g de Comté AOP Entremont
- 50 g de mascarpone
- 25 g de crème fraîche
- 50 g de noix hachées

Pour la garniture

- 8 tranches fines de Comté Entremont
- 12 à 16 pointes d'asperges (de 10 cm environ)
- Un peu de cerfeuil
- Quelques pignons de pin torréfiés

1. Préchauffer le four à 180°C.

Pour la crème de Comté aux noix

1. Hacher finement le Comté AOP Entremont ainsi que les noix puis mélanger, ajouter la crème et le mascarpone jusqu'à l'obtention d'une pâte assez épaisse.
2. Fouetter un moment pour l'aérer, puis assaisonner et réserver au frais.

Pour le sablé

1. Mélanger le Comté AOP Entremont, le jambon cru, la farine et le beurre à la main afin d'obtenir une pâte homogène. Abaisser cette pâte à 5mm d'épaisseur au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Découper des rectangles de pâte.
2. Cuire les rectangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pour la garniture

1. Pendant ce temps, faire bouillir de l'eau avec du sel.
2. Préparer un saladier avec de l'eau froide et des glaçons.
3. Laver et éplucher les asperges sur 2 cm à l'aide d'un économe en partant du bout. Cuire les asperges 5 minutes dans l'eau bouillante salée puis les plonger dans l'eau glacée.
4. Égoutter et réserver.

Pour le dressage

1. Une fois le sablé cuit et refroidi, étaler la crème de Comté et noix.
2. Placer les asperges - préalablement taillées à la bonne longueur - sur les sablés.
3. Décorer les sablés de tranches fines de Comté Entremont, de quelques branches de cerfeuil et de pignons de pin torréfiés.
4. Déguster avec une petite salade.